



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
INTISARI	ii
ABSTRACT	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	3
1.3. Manfaat	3
1.4. Hipotesis	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Dadih	4
2.2. Mayones	5
2.3. Emulsi	8
2.4. Komposisi Bahan Mayones	9
2.4.1. Minyak Kelapa Sawit	9
2.4.2. Kuning Telur	11
2.4.3. Garam	12
2.4.4. Gula	14
III. MATERI DAN METODE	15
3.1. Waktu dan Tempat	15
3.2. Alat dan Bahan	15
3.3. Metode Penelitian	15
3.4. Formulasi Mayones	16
3.5. Peubah Penelitian	17
3.5.1. Uji Intensitas Warna	17
3.5.2. Stabilitas Emulsi	18
3.5.3. Uji Viskositas	18
3.5.4. Pengukuran pH	19
3.5.5. Analisis Kadar Air	20
3.5.6. Analisis Kadar Protein	20
3.5.7. Analisa Kadar Lemak	21
3.6. Analisa Data	22



IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1	Intensitas Warna	24
4.2	Stabilitas Emulsi	25
4.3	Viskositas	26
4.4	pH	28
4.5	Kadar Air	29
4.6	Kadar Protein	30
4.7	Kadar Lemak	31
V.	PENUTUP	32
5.1	Kesimpulan	32
5.2	Saran	32
	DAFTAR PUSTAKA	33

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.